

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 7058
17 maart
2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB HUILE D'OLIVE DE NYONS ...

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 75 van 4 maart 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 4 mei 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS,Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 75/05)
Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (2)
WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9
„HUILE D'OLIVE DE NYONS"
EG-nr. FR-PDO-0217-01199 – 20.2.2014
BGA () BOB (X)

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

– ☐ Naam van het product
– ☒ Beschrijving van het product
– ☐ Geografisch gebied
– ☒ Bewijs van de oorsprong
– ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
– ☐ Verband
– ☒ Etikettering
– ☒ Nationale eisen
– ☒ Overige [controlestructuren, voorschriften voor de identificatie van percelen]

2. Aard van de wijziging(en)

– ☒ Wijziging van het enige document of de samenvatting
– ☐ Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting bekend zijn gemaakt



–
☐ Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
–
☐ Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en)

3.1. Rubriek „Beschrijving van het product”

Op grond van controles die sinds de erkenning van deze benaming zijn verricht, is de organoleptische beschrijving aangevuld met kenmerken waarmee het product beter kan worden geïdentificeerd.
Het maximale gehalte vrije zuren is verlaagd tot 0,8 g/100 g, wat past bij de verwerkingspraktijk in de Nyonsais, waar de olijven kort na het oogsten worden verwerkt.
Op het moment van de eerste verkoop mag het peroxidegetal ten hoogste 16 milli-equivalenten peroxidezuurstof per kg olijfolie bedragen, om de kwaliteit voor de consument te behouden.
De olie heeft een niet of nauwelijks scherpe of bittere smaak. Deze kenmerken worden uitgedrukt volgens de waardeschaal van de Internationale Olijfolieraad (0-10): van 0 tot 2. De voorgestelde niveaus komen dus uitstekend overeen met de kenmerken van „Huile d’olive de Nyons”, die een milde smaak heeft omdat de olijven rijp worden geoogst.
In het oorspronkelijke productdossier werd de kleur van de olie omschreven als „goudgeel”. Aangezien de kleur van de olie zich tijdens de levensduur van het product ontwikkelt (aan het begin van het verkoopseizoen heeft hij een groene glans), is de omschrijving als volgt aangepast: „De kleur varieert van geel met een groene glans tot goudgeel.”.

3.2. Rubriek „Bewijs van de oorsprong”

In het licht van de nationale ontwikkelingen op wet- en regelgevingsgebied is de rubriek „Bewijs dat het product afkomstig is uit het geografische gebied” geconsolideerd; deze bevat met name de aangifteverplichtingen en het bijhouden van registers met betrekking tot de traceerbaarheid van het product en de follow-up van de productievoorwaarden.
In dit kader is met name voorzien in autorisatie van marktdeelnemers door de controle-instantie waarmee wordt erkend dat zij kunnen voldoen aan de eisen van het productdossier voor de benaming waarvoor zij in aanmerking willen komen.
Daarnaast is deze rubriek uitgebreid en aangevuld met diverse bepalingen in verband met de registers en de aangiftedocumenten waarmee de traceerbaarheid van de producten wordt gewaarborgd en kan worden nagegaan of de producten aan de eisen van het productdossier voldoen.

3.3. Rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product”

Productie van de olijven
Er wordt een bepaling geïntroduceerd over de leeftijd waarop de bomen voor de productie met oorsprongsbenaming mogen worden gebruikt. Deze leeftijd is vastgesteld op vijf jaar om de controle op de productie te vergemakkelijken: vanaf vijf jaar worden de bomen gebruikt voor de productie, worden de boomgaarden gecontroleerd en wordt de productie ervan meegerekend voor de maximaal toegestane opbrengst.
In de boomgaarden mag maximaal 5% van de bomen uit bestuivingsvariëteiten bestaan. Om rekening te houden met zeer kleine boomgaarden (minder dan 20 bomen), waarvoor dit percentage moeilijk te hanteren is, mag daar één bestuivende boom groeien. Het gebruik van deze variëteiten bij de bereiding van de olie is toegestaan op voorwaarde dat zij niet meer dan 5% van de verwerkte olijven leveren.
Er zijn bepalingen toegevoegd over de snoei en het onderhoud van de boomgaarden om ervoor te zorgen dat de boomgaarden in de Nyonsais adequaat worden verzorgd: hierdoor wordt voorkomen dat bepaalde boomgaarden niet worden onderhouden (verplichting tot jaarlijks onderhoud, beheersing van de bodemvegetatie en ten minste eens in de twee jaar verplicht snoeien) en blijven gezondheidsrisico’s beperkt (verwijdering van snoeihout).
Op grond van de bepalingen van het oorspronkelijke decreet inzake erkenning van de AOC van 10 januari 1994 worden voorschriften betreffende de plantdichtheid (ten minste 24 m^2 per boom, minimale afstand van vier meter tussen de bomen) en een verbod op meerjarige tussenteelt opgenomen, om de kwaliteit te waarborgen en de traditionele teeltmethoden in stand te houden.
Irrigatie
Dankzij de bevloeiing van de olijfbomen kan de oogst regelmatiger verlopen zonder dat afbreuk wordt gedaan aan de kwaliteit van de olijfolie. Late bevloeiing dient te worden vermeden om de vruchten onder goede omstandigheden te laten rijpen. Voor de bevloeiing van de olijfbomen gelden verschillende uiterste data naargelang de toegepaste irrigatietechnieken (tot en met 31 augustus voor

besproeiing en tot en met 30 september voor druppelbevloeiing en microjets).
Opbrengst
In het oorspronkelijke decreet inzake erkenning van de AOC van 10 januari 1994 werd voorzien in een beperking van de opbrengst van de boomgaarden tot 6 ton/ha, met de mogelijkheid deze in uitzonderlijk goede jaren tot 8 ton/ha te verhogen. Sinds de erkenning van de oorsprongsbenaming hebben de olijfkwekers hogere opbrengsten weten te realiseren. Dit komt doordat de boomgaarden regelmatiger worden onderhouden en doordat met het verkrijgen van de oorsprongsbenaming het technisch toezicht is verbeterd. Veel boomgaarden zijn hersteld. Bovendien zijn de bomen sinds 1985 in omvang toegenomen, en leveren ze dus een hoge opbrengst op, omdat er vanaf dat jaar geen vorst van betekenis meer is geweest. Het plafond voor de gemiddelde opbrengst per bedrijf is daarom verhoogd, en wel tot 10 ton olijven per hectare, wat meer in overeenstemming is met het plaatselijke agrarische productiepotentieel. Bij de berekening van deze opbrengst worden alle geproduceerde olijven meegeteld, ongeacht de bestemming ervan.
Pluk/Oogstdatum
In het oorspronkelijke decreet inzake erkenning van de AOC van 10 januari 1994 werd bepaald dat de startdatum voor de oogst per jaar moest worden vastgesteld. Nu wordt daaraan toegevoegd dat deze datum door de bevoegde autoriteiten wordt vastgelegd nadat de aanvragende groepering heeft onderzocht of de vruchten over de hele linie voldoende zijn gerijpt om tot oogsten over te gaan.
Mate van rijpheid
Er wordt nauwkeuriger aangegeven hoe rijp de olijven bij de oogst moeten zijn: ten minste 65% van de olijven mag niet groen zijn. Hiermee wordt het oorspronkelijk gehanteerde begrip „oogst bij goede rijpheid” nader omschreven.
Wat de plukmethoden betreft worden preciezere aanwijzingen gegeven om rekening te houden met de ontwikkeling van de technieken: naast de oogst met de hand is nu ook het gebruik van gereedschap om de takken of bomen te schudden toegestaan. Er mogen geen middelen worden gebruikt om de olijven los te maken. Olijven die uit zichzelf op de grond zijn gevallen, mogen niet worden geoogst, omdat dat olijfolie van slechte kwaliteit oplevert. Verder wordt vermeld hoe er te werk moet worden gegaan bij het gebruik van netten om de kwaliteit van de olijven te behouden.
Opslagmethode
Om de kenmerken van de geoogste olijven te behouden, heeft de aanvragende groepering aangegeven dat deze in kistjes met een inhoud van maximaal 20 kg moeten worden vervoerd.
Extractie van de olie
In het oorspronkelijke decreet inzake erkenning van de AOC van 10 januari 1994 werden termijnen tussen oogst en levering en tussen oogst en verwerking genoemd. Om ervoor te zorgen dat de olie de kenmerken van de oorsprongsbenaming heeft, zijn deze termijnen verkort tot respectievelijk maximaal drie dagen tussen oogst en levering, maximaal vier dagen tussen levering en verwerking en maximaal zes dagen tussen oogst en verwerking.
De kwaliteitseisen voor de verwerkte olijven zijn nader omschreven: maximaal 10% van de olijven mag door vorst of plagen zijn aangetast. Hiermee wordt concreet invulling gegeven aan het eerder gehanteerde begrip „gezonde” olijven.
Vóór de extractie moeten de bladeren worden verwijderd om te voorkomen dat de olijfolie een vreemde smaak krijgt.
Om de oorspronkelijke kenmerken van het product te behouden, is de maximumtemperatuur van de olijvenpulp overal verlaagd van 30 °C (zoals bepaald in het oorspronkelijke decreet inzake erkenning van de AOC) tot 27 °C. Deze verplichting geldt tevens voor het eventueel gebruikte waswater.
De eerdere bepalingen over de extractiemethoden blijven bestaan (extractie uitsluitend via mechanische procedés met water als enige hulpstof), maar de lijst met toegestane methoden is gepreciseerd (vermalen van de olijven, mengen van de pulp, scheiden van afval en vloeibaar deel, scheiden van olijfolie en vruchtwater, eventueel filteren). De lijst bevat alle technieken die momenteel in het geografische gebied worden gehanteerd, en is opgesteld om te voorkomen dat er nieuwe verwerkingstechnieken worden ingevoerd zonder dat van te voren is nagedacht over het effect dat deze nieuwe technieken op de kenmerken van het product kunnen hebben.
Opslag van de olie
Om verslechtering van de kwaliteit door oxidatie te voorkomen, is de volgende bepaling toegevoegd: „„Huile d’olive de Nyons” wordt zodanig opgeslagen en verpakt dat de olie zo min mogelijk in aanraking komt met de lucht.”.

3.4. Rubriek „Etikettering”

De voor de oorsprongsbenaming specifieke vermeldingen op het etiket zijn in overeenstemming gebracht met de bepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012: gebruik van het BOB-symbool van de Europese Unie is verplicht. Verder behoort ook de aanduiding „beschermde oorsprongsbenaming” tot de verplichte vermeldingen op het etiket van de producten met de oorsprongsbenaming.



3.5. Nationale eisen

In het licht van de nationale ontwikkelingen op wet- en regelgevingsgebied wordt de rubriek „Nationale eisen” gepresenteerd in de vorm van een tabel met de belangrijkste te controleren punten plus de bijbehorende referentiewaarden en beoordelingsmethode.

3.6. Overige: bijwerking van de rubriek „Verwijzingen betreffende de controlestructuur” en nadere omschrijving van de voorschriften voor de identificatie van percelen

De gegevens van de bevoegde controle-instanties zijn bijgewerkt, vooral in verband met de wijzigingen in de controlevoorschriften.

In de rubriek „Geografisch gebied” zijn de voorschriften voor de identificatie van percelen nauwkeuriger omschreven conform de nieuwe nationale procedures.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (3)

„HUILE D’OLIVE DE NYONS”
EG-nr. FR-PDO-0217-01199 – 20.2.2014
BGA () BOB (X)

1. Naam

„Huile d’olive de Nyons”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Huile d’olive de Nyons” is een olijfolie die wordt gekenmerkt door een neus van groene appel en aroma’s van droge vruchten. Hij heeft een boterachtige smaak en kan aroma’s van verse hazelnoten en/of pas gemaaid gras bevatten. Het is een smeuïge olie die door proevers als „vet” wordt aangemerkt, in tegenstelling tot bepaalde soorten olie die „dun” worden genoemd. De kleur varieert van geel met een groene glans tot goudgeel.

Deze olie is weinig bitter en scherp en scoort voor beide kenmerken ten hoogste 2 (uit 10) op de organoleptische schaal van de Internationale Olijfolieraad (IOR).

Het gehalte vrije zuren, uitgedrukt in oliezuur, bedraagt maximaal 0,8 g per 100 g. Op het moment van de eerste verkoop mag het peroxidegetal van de olie ten hoogste 16 milli-equivalenten peroxidezuurstof per 1 kg olijfolie bedragen.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Ten minste 95% van de gebruikte olijven behoort tot de variëteit Tanche; de overige olijven mogen afkomstig zijn van de gebruikte bestuivende bomen.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

–

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Elke handeling vanaf de vervaardiging van de grondstof tot de verwerking van de olijven tot olijfolie moet worden uitgevoerd binnen het afgebakende geografische gebied.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

–

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Naast de verplichte vermeldingen als voorgeschreven in de regelgeving inzake de etikettering van olijfolie, staan op het etiket van „Huile d'olive de Nyons":
– de oorsprongsbenaming „Huile d'olive de Nyons", de vermelding „appellation d'origine protégée" of „A.O.P.". Deze aanduidingen moeten duidelijk bij elkaar op hetzelfde etiket worden geplaatst;
– het BOB-symbool van de Europese Unie.

Deze vermeldingen moeten worden aangebracht in duidelijk leesbare, onuitwisbare en voldoende grote letters zodat zij goed uitkomen tegen de achtergrond waarop zij zijn gedrukt en duidelijk kunnen worden onderscheiden van alle andere aanduidingen en tekeningen.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische productiegebied ligt:
– ten noorden van de Mont Ventoux in een regio die „Préalpes sèches" wordt genoemd;
– ten zuiden van de uitlopers van het Alpenmassief die 1000-1 300 m hoog zijn en de meest courante wind, de mistral, tegenhouden;
– ten oosten van het Rhônedal.

Het bestaat uit het grondgebied van de volgende 53 gemeenten in de departementen Drôme en Vaucluse:
– departement Drôme:
– het gehele kanton Nyons behalve de gemeenten Chaudebonne, Sainte-Jalle en Valouse;
– de gemeenten Beauvoisin, Bénivay-Ollon, Buis-les-Baronnies, Eygaliers, Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, Montréal-les-Sources, Le Pègue, La Penne-sur-l'Ouvèze, Pierrelongue, Plaisians, Propiac, La Roche-sur-le-Buis, Rousset-les-Vignes, Sahune, Saint-May, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Tulette, Vercoiran en Villeperdrix;
– departement Vaucluse:
het gehele kanton Vaison la Romaine;
de gemeenten Brantes, Entrechaux, Malaucène (sectie AI), Valréas en Visan.

5. Verband met het geografische gebied

5.1 Specificiteit van het geografische gebied

Natuurlijke factoren
De boomgaarden in de Nyonsais-Baronnies, waar „Huile d'olive de Nyons" wordt geproduceerd, liggen op 44 graden noorderbreedte en zijn daarmee de meest noordelijk gelegen boomgaarden in Frankrijk. Daarboven kunnen de vruchten niet goed rijpen vanwege de temperaturen in de herfst en in de winter.
Door deze geografische ligging, op de grens van wat een mediterraan gewas kan verdragen, worden de olijfbomen aan de risico's van vorst blootgesteld. Het gebied ligt echter in een natuurlijke kom, zodat de bomen tegen hevige winden (mistral) en koude worden beschermd. Nyons wordt trouwens „klein Nice" genoemd vanwege het aantal zonuren (2 500 uur per jaar), de luchtkwaliteit (droog en gezond) en de milde temperaturen.
Dankzij de aanwezigheid van de „Provençaalse Reus" (dat wil zeggen de Mont Ventoux), die tussen de zee en het productiegebied ligt, wordt de regenval vanuit het zuiden beperkt, wat de naam „Préalpes sèches" voor dit gebied verklaart. Bovendien houden de ketens van heuvels, die 1000-1 300 m hoog zijn, de meest courante wind, de mistral, tegen, die daardoor een deel van zijn kracht verliest.
Er heerst een mediterraan klimaat met weinig neerslag, gemiddeld 773 mm per jaar tussen 1961 en 1990. De regen valt vooral in het najaar tijdens onweersbuien (een derde van alle neerslag). De zomers zijn droog en warm, en 's winters is het relatief koud met overwegend een noordenwind. De gemiddelde minimumtemperatuur bedraagt 6,4 °C, waarbij de kou 's winters geleidelijk zijn intrede doet.



In het geografische gebied van de oorsprongsbenaming zijn vooral de voethellingen geschikt voor de aanplant van olijven. Deze voethellingen liggen op de zonzijde van open terreinen (zonder slagschaduw), waar de aanwezige ventilatie blijvend vocht voorkomt. De voldoende diepe puinbodems zijn goed doorlatend, waardoor een grondwatervoorraad kan ontstaan.
Menselijke factoren
De olijvenproductie in Nyons gaat terug tot zeer oude tijden: de Feniciërs en vervolgens de Grieken leerden de bewoners van de oevers van de Eygues hoe ze niet alleen wijn maar ook olijven moesten verbouwen.
In de loop der eeuwen is in tal van documenten naar de handel in olie en olijven verwezen. Deze productie vormt een onlosmakelijk onderdeel van het landschap en het economische leven in de streek.
Vanwege ongunstige omstandigheden in de twintigste eeuw (met name de vorst van 1956) besloten de producenten zich te verenigen om hun erfgoed te beschermen, met name in de „confrérie des chevaliers de l'olivier", opgericht in 1964. Tevens begonnen zij traditionele feesten te organiseren (Olivades, Alicoque en het feest van de geprikte olijven enz.).
Hun inspanningen en doorzettingsvermogen hebben ertoe geleid dat de rechtbank van Valence op 24 april 1968 een oorsprongsbenaming heeft erkend, gevolgd door de erkenning van een gecontroleerde oorsprongsbenaming („appellation d'origine contrôlée") bij het decreet van 10 januari 1994.
De plaatselijke producenten zijn altijd te werk gegaan op basis van specifieke kennis van de natuurlijke omstandigheden. Zo hebben zij met name een lokale variëteit geselecteerd die bijzonder geschikt is voor dit gebied, namelijk de Tanche.
De Tanche is een variëteit met een tweeledig doel, dat wil zeggen dat zij gebruikt wordt als tafelolijf en voor het extraheren van olijfolie. De olijven worden traditiegetrouw na de oogst op grootte gesorteerd, waarbij alle kleine olijven worden bestemd voor de oliemolen.
De olijven worden geoogst wanneer ze goed rijp zijn en daarna snel verwerkt. Daarbij worden ze geperst of geëxtraheerd met behoud van de integriteit van het product (maximumtemperatuur van de pulp 27 °C, geen toevoeging van hulpstoffen anders dan water).

5.2. Specificiteit van het product

„Huile d'olive de Nyons" wordt verkregen uit olijven van de variëteit Tanche, die in een vergevorderd rijpheidsstadium wordt geoogst.
Organoleptisch gezien wordt „Huile d'olive de Nyons" gekenmerkt door een weinig bittere of scherpe smaak (ten hoogste 2), een uitgesproken smeuïg karakter, een neus van groene appel en aroma's van droge vruchten. Hij heeft een boterachtige smaak en kan aroma's van verse hazelnoten en/of pas gemaaid gras bevatten.
Analytisch gezien moet „Huile d'olive de Nyons" een beperkt zuurgehalte hebben.
Bovendien wordt de variëteit Tanche gekenmerkt door een hoog gehalte oliezuur (ruim 80%) en een verhouding delta-5-avenasterol/campesterol van ver boven drie.

5.3 Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De producenten in de Nyonsais-Baronnies hebben de reeds lang beoefende olijventeelt moeten aanpassen aan de klimaatomstandigheden. Daartoe hebben zij gekozen voor een variëteit die relatief goed tegen vorst bestand is, en binnen deze cultivar zijn de sterkste planten geselecteerd. Het gaat om de variëteit Tanche die voor de bekkens van de Nyons-Baronnies als inheems wordt beschouwd.
De omgevingsomstandigheden zijn ideaal voor de Tanche, de enige variëteit die in deze regio wordt gebruikt, op enkele bestuivende bomen na. Deze variëteit heeft namelijk winterse koude nodig om het aantal beurtjaren (onregelmatige productie) te beperken, en is windgevoelig.
Dat de Tanche heel oud is en bij de streek hoort, blijkt uit het bestaan van zeer oude bomen (sommige exemplaren zijn ongeveer 1.000 jaar oud). Door de eisen die deze variëteit stelt, heeft zij zich bovendien slechts in beperkte mate buiten het geografische gebied verspreid.
Dankzij de specifieke klimaatomstandigheden van het geografische gebied (droge lucht, zonneschijn, weinig wind en geleidelijke daling van de temperatuur) kan deze veeleisende olijvenvariëteit volrijp worden geoogst.
„Huile d'olive de Nyons" dankt zijn specifieke en oorspronkelijke karakter aan het feit dat de Tanche in deze bijzondere regio goed groeit en tot volle rijpheid kan komen.
Mede dankzij de knowhow van de bewoners, met name de wetenschap dat de olijven rijp moeten worden geplukt en vervolgens snel moeten worden verwerkt, wordt een milde (niet erg bittere of scherpe) olie verkregen, met een neus van groene appel, aroma's van droge vruchten, een boterachtige smaak en een laag zuurgehalte.
Deze olijfolie, de eerste in Frankrijk met een gecontroleerde oorsprongsbenaming, wordt in de beste restaurants geserveerd. Hij wordt vermeld in het overzichtswerk van het culinaire erfgoed van



Frankrijk, dat in 1995 door de Conseil national des arts culinaires voor de regio Rhône-Alpes is gepubliceerd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 (4))
https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCHuileOliveNyons2014.pdf

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
(2) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
(3) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
(4) Zie voetnoot 3.